

ANTIPASTI

Prosciutto ricco al melone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Insalata rucola	100 g
Melone maturo	1/2
Pane casereccio	80 g
Prosciutto crudo di montagna	100 g
Gherigli di noci	6
Aceto di vino	1 cucchiaio
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Senape forte	1/2 cucchiaino
Pepe nero al macinino	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Prelevate tutta la polpa del melone e tagliatela a dadini, stando attenti a non perdere il succo che cola durante l'operazione. Per conservarlo basterà sistemare il tagliere sopra un grande piatto.
- 2 Pulite e centrifugate delicatamente l'insalata. Eliminate dalle foglie grosse della rucola la parte più chiara dei gambi e riducetele tutte a striscioline.
- 3 Scaldate 1 cucchiaio d'olio in una padella tenendo il fuoco alto e, quando la padella è ben calda, gettatevi il pane tagliato a dadini. Per fare in modo che il pane dori su tutti i lati, scuotete la padella ogni tanto.
- 4 Tritate a pezzettoni i gherigli delle noci e tagliate il prosciutto a striscioline dopo aver eventualmente tolto il grasso.
- 5 Mescolate in un piccolo recipiente l'olio rimasto, 2 cucchiaini di succo di melone e gli ingredienti previsti dal condimento.
- 6 Sistemate l'insalata in un piatto di portata oppure in 2 piatti fondi e distribuitevi sopra tutti gli altri ingredienti. Versate il condimento a filo e servite.